



Bahan Ajar

Keterampilan Tata Boga

Pada
Pembelajaran Keterampilan
Kerumahtanggaan
di PKBM Sentra TKI



Pusat Pengembangan Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal, dan Informal
PP-PAUDNI Regional I Bandung
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal, dan Informal
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2013

BAHAN BELAJAR
MODEL PEMBELAJARAN KETERAMPILAN KERUMAHTANGGAAN
DI PKBM SENTRA TKI

Pengarah: Ir. Djajeng Baskoro, M.Pd
Penanggungjawab: Endin Suhandi

Nara Sumber: Atwar Bajari dan Syarif Maulana

Penulis: Mia Rachmiati, Liesna D., Erni Sukmawati.,
Waluyo, Edy Hardiyanto. Tatang Somantri

Kontributor: PKBM Al Hijrah Kab. Cianjur
PKBM Yaspimida Kab. Sukabumi

Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
Pusat Pengembangan Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal dan Informal
(PP-PAUDNI) Regional I Bandung

2013

KATA PENGANTAR

Pembelajaran keterampilan kerumahtanggaan ini, bertujuan untuk memberikan keterampilan pengoperasian alat-alat rumah tangga elektronik bagi masyarakat baik yang akan bekerja di luar negeri maupun di dalam negeri. Melalui pembelajaran ini, diharapkan masyarakat calon tenaga kerja memiliki kemampuan awal dalam mengoperasikan alat-alat rumah tangga elektronik.

Model Pembelajaran keterampilan kerumahtanggaan ini, menggambarkan proses yang akan dilaksanakan pada saat menyelenggarakan pembelajaran keterampilan kerumahtanggaan di PKBM Sentra TKI. Dalam model ini terdapat dua pembelajaran keterampilan kerumahtanggaan yaitu pembelajaran motorik dan pembelajaran kooperatif. Pembelajaran motorik disampaikan melalui metode menerapkan metode global dan metode bagian. Dan pembelajaran kooperatif disampaikan melalui metode belajar bersama dan metode turnamen. Pada akhirnya, melalui model pembelajaran keterampilan kerumahtanggaan ini diharapkan dapat menciptakan pembelajaran yang menyenangkan dan masyarakat calon tenaga kerja memiliki keterampilan awal dalam mengoperasikan dan merawat alat-alat rumah tangga.

Untuk mempermudah penerapan pada saat pembelajaran, maka dikembangkan bahan belajar. Semoga bermanfaat.

Lembang, Desember 2013
Kepala PP-PAUDNI Regional I Bandung,

Ir. Djajeng Baskoro, M.Pd.
NIP. 19630625 199002 1 001

DAFTAR ISI

Bahan Belajar /

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
Mengoperasikan dan Merawat Magic Com	1
Mengoperasikan dan Merawat Sandwich Toaster	5
Mengoperasikan dan Merawat Mixer	9
Mengoperasikan dan Merawat Juicer	13
Mengoperasikan dan Merawat Microwave	17
Mengoperasikan dan Merawat Blender	21
Mengoperasikan dan Merawat Food Processor	25
Membuat Sarapan Pagi dengan Makanan Berbahan Dasar Roti	29
Membuat Sarapan Pagi dengan Makanan Berbahan Dasar Mie	33
Membuat Sarapan Pagi dengan Makanan Berbahan Dasar Nasi	37
Membuat Minuman Hangat dari Buah-Buahan	41
Membuat Minuman Dingin Berbahan Dasar Sayuran dan Buah-Buahan	44
Membuat Cake	49
Membuat Kue Kering	53
Membuat Makanan Berbahan Dasar Daging	56
Membuat Makanan Berbahan Dasar Telur	60
Membuat Makanan dari Tepung	64
Membuat Makanan dari Sayuran	68
Membuat Makanan dari Seafood	72
Membuat Sup	76
Membuat Puding Panas	80
Membuat Puding Dingin	83

Mengoperasikan dan Merawat *MAGIC COM*

Mengenal Bagian-Bagian *Magic Com*

Magic com atau penanak nasi adalah alat rumah tangga elektrik yang berguna untuk menanak dan menghangatkan nasi. Ada pula *magic com* yang memiliki fungsi lain, di antaranya memasak sup atau soto.

Komponen *magic com* terdiri dari:

1. 2 buah lampu indikator yang berfungsi sebagai tanda, yaitu a) *cook* (memasak) dan b) *warm* (menghangatkan);
2. Thermostat, berfungsi sebagai saklar kontrol atau pemutus hubungan, yang biasa disebut 'saklar otomatis';
3. Elemen *body*, yaitu berupa lilitan seperti kabel yang ditutup dengan kertas aluminium yang berfungsi sebagai pemanas. Elemen *body* ini merupakan komponen paling utama;
4. Panci dalam, untuk menyimpan beras yang akan ditanak dalam *magic com*;
5. Elemen tutup, mirip dengan elemen *body*, hanya saja ukurannya berbeda;
6. Kabel penghubung, untuk menghubungkan *magic com* ke arus listrik.

Cara Mengoperasikan *Magic Com*

1. Ambil beras sesuai kebutuhan;
2. Bersihkan beras dari kerikil kecil dan kotoran lainnya;
3. Bersihkan beras dengan air sebanyak beberapa kali hingga bersih;
4. Masukkan beras yang telah bersih ke dalam panci *magic com*;
5. Masukkan air secukupnya (biasanya selisih 1-2 takar dari takaran beras, kalau beras 4 takar berarti airnya sekitar 5-6 takar);
6. Masukkan panci ke dalam ke *magic com* kemudian tutup dan posisikan pada saklar *cook*. Colokkan stekernya ke stop kontak listrik;
7. Setelah matang, lampu indikator akan berpindah ke *warm*. Biarkan selama 5 menit, lalu buka tutup *magic com* dan aduk-aduk nasi agar lebih nikmat.
8. Untuk mematikan *magic com*, cukup dengan mencabut stekernya dari stop kontak listrik.

Cara Merawat *Magic Com*

1. Segera matikan/cabut colokan listrik jika nasi tinggal sedikit, sehingga dapat menghemat listrik;
2. Tunggu hingga *magic com* sudah dingin, angkat panci dalamnya, dan tuangkan air untuk merendam sisa-sisa nasi yang masih menempel. Lalu biarkan hingga sisa nasi terkelupas;
3. Cuci panci dengan spons lembut agar tidak menggores lapisan panci/teflon;
4. Bilas dengan air hangat setelah pencucian guna mengangkat bakteri-bakteri pada panci *magic com* usai digunakan.

5. Pastikan tidak ada sisa sabun yang tertinggal selama proses pencucian agar nasi yang dimasak nantinya tidak berbau sabun.
6. Segera keringkan panci dalam yang sudah dicuci
7. Bersihkan bagian luar *magic com* luarnya dengan lap lembut.

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat *magic com* dengan menggunakan metode global

1. Pembukaan
Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat *magic com* di hadapan peserta didik dengan melakukan demonstrasi langsung.
2. Percobaan
Peserta didik dibagi ke dalam dua kelompok. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 (lima) orang. Dalam setiap kelompok terdapat 1 (satu) *magic com*. Setiap peserta secara bergiliran mempraktekkan cara menghidupkan, mematikan dan membersihkan *magic com* di hadapan pendidik. Untuk percobaan ini, hanya digunakan air, bukan beras.
3. Ulasan
Pendidik mengumpulkan peserta didik dan membahas masalah-masalah yang ditemui selama melakukan percobaan menghidupkan, mematikan dan membersihkan *magic com*. Pendidik membahas kekurangan dan kelebihan yang dilakukan masing-masing peserta didik untuk memberikan gambaran terhadap percobaan yang telah dilakukan.
4. Percobaan
Peserta didik kembali ke dalam kelompoknya dan masing-masing kembali mengulang percobaan menghidupkan,

mematikan dan membersihkan *magic com* dengan perbaikan sesuai arahan yang telah diberikan pendidik. Setelah semua peserta mendapat giliran, pendidik kembali memberikan masukan terhadap percobaan masing-masing peserta didik.

5. Pemantapan

Peserta didik kembali dikumpulkan. Pendidik memberikan umpan balik untuk memantapkan keterampilan pengoperasian dan perawatan *magic com*. Umpan balik yang diberikan berupa informasi hasil keterampilan yang telah dikuasai peserta didik dan menyebutkan gerak tubuh peserta didik dalam mengoperasikan dan merawat *magic com* yang perlu diperbaiki.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Mengoperasikan dan Merawat *SANDWICH TOASTER*

Mengenal Bagian-bagian *Sandwich Toaster*

Sandwich toaster adalah alat rumah tangga elektrik yang biasa digunakan untuk memanggang roti secara otomatis.

Komponen sandwich toaster terdiri dari:

1. Lampu indikator
2. Penutup
3. Tombol pengunci
4. Pegangan
5. Plat pemanggang
6. Kabel listrik

Cara Mengoperasikan *Sandwich Toaster*

1. Olesi plat pemanggang dengan mentega / margarin atau minyak sayur;
2. Sambungkan kabel listrik *sandwich toaster* ke colokan listrik dan pastikan lampu indikator menyala, yang menandakan aliran listrik telah tersambung;
3. Tutuplah *sandwich toaster* dan siapkan roti yang akan dipanggang sambil menunggu peralatan panas;
4. Apabila *sandwich toaster* telah cukup panas (kurang lebih 5 menit), buka *sandwich toaster* dan masukkan roti ke plat bagian bawah yang telah diolesi mentega;

5. Roti dapat diisi sesuai selera, misalnya dengan mentega, meses, selai atau keju dengan cara menekan setengah bagian bawah ke plat pemanggang. Bila tidak memerlukannya, langkah ini dapat dilewati;
6. Masukkan potongan roti pada plat bagian atas dan tutup perlahan-lahan sampai kedua pegangan menyatu dan dapat dikunci. Jangan menekan saat penutup menutup, karena uap air akan keluar di antara kedua plat pemanggang selama pelaksanaan proses ini. Selama pemanggangan, indikator akan berada pada siklus menyala dan padam, yang artinya thermostat menjaga suhu *sandwich toaster* pada kondisi yang tepat;
7. Lama pemanggangan tergantung isi roti dan selera, biasanya berkisar 2-3 menit;
8. Buka sandwich toster dan ambil roti dengan menggunakan sendok plastik atau kayu. Jangan gunakan pisau logam karena merusak lapisan anti lengket.
9. Tutup penutupnya agar panas yang dihasilkan terjaga hingga siap untuk memanggang roti berikutnya;
10. Siapkan roti berikutnya jika perlu, pada saat pemanggangan roti sebelumnya masih berjalan;
11. Setelah digunakan, cabut stop kontak dari steker dinding.

Cara Merawat *Sandwich Toaster*

1. Setelah menggunakan dan sebelum dilakukan pembersihan, cabut steker listrik dan tunggu hingga pemanggang benar-benar dingin;
2. Plat pemanggang memiliki lapisan anti lengket. Bersihkan seperlunya dengan menggunakan kain yang dibasahi. Bagian luarpun dapat dibersihkan dengan kain basah ini;
3. Jangan merendam bagian manapun dari sandwich toaster ini dengan air atau cairan lainnya;
4. Jangan membersihkan bagian dalam dan bagian luar peralatan dengan menggunakan amplas atau bahan yang terbuat dari besi karena akan merusak peralatan.

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat *sandwich toaster* dengan menggunakan metode bagian

1. Pembukaan
Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat *Sandwich Toaster* di hadapan peserta didik dengan melakukan demonstrasi langsung.
2. Analisis
Pendidik memperlihatkan sandwich toaster di hadapan peserta didik, kemudian menjelaskan urutan dari pengoperasian dan perawatan *sandwich toaster* sambil menjelaskan fungsi dari masing-masing urutan tersebut.
3. Latihan
Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua kelompok) yang masing-masing terdiri dari 5 (lima) orang. Setiap kelompok diberi 1

(satu) *sandwich toaster*. Setiap peserta diberi kesempatan untuk berlatih mengoperasikan dan merawat *sandwich toaster* secara berurutan. Misalnya, latihan pertama adalah belajar mengolesi plat pemanggang dengan margarin. Setelah semua peserta didik dapat melakukannya dengan baik, latihan dilanjutkan dengan belajar menyambungkan kabel listrik *sandwich toaster* ke colokan listrik. Begitu seterusnya. Untuk latihan ini, dapat digunakan roti sebagai media.

4. Sintesis

Setelah seluruh peserta didik dapat menguasai setiap urutan pengoperasian dan perawatan *sandwich toaster*, masing-masing diberi kesempatan untuk melakukan latihan keseluruhan, tidak per bagian seperti sebelumnya. Kegiatan ini dilakukan hingga seluruh peserta didik dapat melakukannya dengan lancar.

Mengoperasikan dan Merawat *MIXER*

■ Mengetahui Bagian-bagian *Mixer*

Mixer adalah perangkat elektrik dari pengocok manual yang berfungsi mencampur bahan dan memasukkan udara ke dalam adonan agar hasilnya mengembang sempurna.

Ada dua jenis *mixer* yang saat ini ada di pasaran, yaitu *hand mixer* (*mixer* yang dipegang dengan tangan) dan *stand mixer* (*mixer* yang berdiri sendiri sehingga tidak perlu dipegang dengan tangan).

Secara umum, bagian-bagian *stand mixer* dapat dijelaskan seperti berikut ini:



Pada prinsipnya, bagian-bagian dari *hand mixer* hampir sama dengan *stand mixer*, namun tidak dilengkapi dengan gigi kopel pemutar mangkok dan mangkok adonan.

Cara Mengoperasikan *Mixer*

1. Posisikan saklar pemilih kecepatan *mixer* pada posisi '0'
2. Masukkan kedua tangkai pengaduk adonan pada lubangnya
3. Sambungkan colokan listrik pada stop kontak listrik
4. Posisikan saklar pemilih kecepatan *mixer* pada posisi '1'. Motor *mixer* harus berputar bersama kedua tangkai pengaduk adonan.
5. Ulangi langkah 4 (empat) untuk posisi saklar pemilih kecepatan 2 dan 3. Putaran motor pada posisi 3 harus lebih cepat dari pada posisi 2 dan 1. Sementara putaran motor pada posisi 2 harus lebih cepat daripada saat saklar pemilih kecepatan berada pada posisi 1.
6. Jalankan *mixer* hingga adonan dianggap baik untuk dihentikan pengadukannya. Jangan terlalu lama menjalankan motor *mixer*, hingga melebihi satu jam tanpa berhenti. Pemakaian yang melebihi satu jam tanpa berhenti akan meningkatkan suhu panas motor dan berakibat fatal, yaitu terbakarnya motor *mixer*.

Cara Merawat *Mixer*

1. Bersihkan badan *mixer* dengan lap basah setiap kali selesai digunakan;
2. Bersihkan baling-baling pengocok dan pengaduk adonan hingga tidak terdapat sisa adonan atau lemak yang menempel. Tujuannya agar terjaga keawetannya dan *mixer* siap digunakan sewaktu-waktu;

3. Jika tidak digunakan, simpan *mixer* dalam tempat tertutup. Masukkan baling-baling pengocok dan pengaduk adonan serta peralatan tambahan lainnya dalam kantung plastik atau kardus, lalu letakkan di dekat *mixer*;
4. *Mixer* sebaiknya dibungkus dengan plastik besar agar bersih dari debu, lalu simpan dalam lemari.

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat *mixer* dengan menggunakan metode global

1. Pembukaan
Pendidik memperkenalkan *mixer* di hadapan peserta didik dengan cara menayangkan video cara mengoperasikan dan merawat *mixer*
2. Percobaan
Peserta didik dibagi ke dalam dua kelompok. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 (lima) orang. Dalam setiap kelompok terdapat 1 (satu) *mixer*. Setiap peserta secara bergiliran mempraktekkan cara menghidupkan, mematikan dan membersihkan *mixer* di hadapan pendidik. Untuk percobaan ini, hanya digunakan air, belum berupa adonan kue.
3. Ulasan
Pendidik mengumpulkan peserta didik dan membahas masalah-masalah yang ditemui selama melakukan percobaan menghidupkan, mematikan dan membersihkan *mixer*. Pendidik membahas kekurangan dan kelebihan yang dilakukan masing-masing peserta didik untuk memberikan gambaran terhadap percobaan yang telah dilakukan.
4. Percobaan

Peserta didik kembali ke dalam kelompoknya dan masing-masing kembali mengulang percobaan menghidupkan, mematikan dan membersihkan *mixer* dengan perbaikan sesuai arahan yang telah diberikan pendidik. Setelah semua peserta mendapat giliran, pendidik kembali memberikan masukan terhadap percobaan masing-masing peserta didik.

5. Pemantapan

Peserta didik kembali dikumpulkan. Pendidik memberikan umpan balik untuk memantapkan keterampilan pengoperasian dan perawatan *mixer*. Umpan balik yang diberikan berupa informasi hasil keterampilan yang telah dikuasai peserta didik dan menyebutkan gerak tubuh peserta didik dalam mengoperasikan dan merawat *mixer* yang perlu diperbaiki.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Mengoperasikan dan Merawat *JUICER*

Mengenal Bagian-bagian *Juicer*

Juicer adalah alat rumah tangga elektrik yang berfungsi untuk memeras buah sehingga diperoleh cairan sari buah dengan warna buah sesungguhnya, rasa alami, nutrisi dan vitamin yang terjaga.

Bagian-bagian juicer terdiri dari:



Tutup Atas



Sekrup
Pemeras



Saringan



Sikat
Pemutar



Cara Mengoperasikan Juicer

1. Pasangkan semua bagian juicer dengan benar
2. Sambungkan kabel listrik juicer ke colokan listrik
3. Masukkan potongan kecil buah-buahan yang ingin diambil sari buahnya ke dalam mangkuk
4. Nyalakan tombol on
5. Tekan buah-buahan dalam mangkuk dengan alat pendorong hingga sarinya tertampung dalam wadah/ penampung
6. Jika telah selesai, tekan tombol off
7. Cabut kabel listrik dari colokan listrik

Cara Merawat Juicer

1. Lepaskan semua bagian juicer bila ingin dibersihkan
2. Gunakan kuas untuk membersihkan juicer secara menyeluruh, kecuali bagian dasar mesin yang hanya perlu dilap dengan kain lembab.
3. Keringkan peralatan setelah dibersihkan

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat juicer dengan menggunakan metode bagian

1. Pembukaan
Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat juicer di hadapan peserta didik dengan menyanyikan sebuah lagu yang populer di kalangan peserta didik. Lirik lagu diganti dengan urutan langkah mengoperasikan dan merawat juicer.
2. Analisis
Pendidik memperlihatkan juicer di hadapan peserta didik, kemudian menjelaskan urutan dari pengoperasian dan perawatan juicer sambil menjelaskan fungsi dari masing-masing urutan tersebut.
3. Latihan
Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua kelompok) yang masing-masing terdiri dari 5 (lima) orang. Setiap kelompok diberi 1 (satu) juicer. Setiap peserta diberi kesempatan untuk berlatih mengoperasikan dan merawat juicer secara berurutan. Misalnya, latihan pertama adalah belajar memasang semua bagian juicer dengan benar. Setelah semua peserta didik dapat melakukannya dengan baik, latihan dilanjutkan dengan belajar menyambungkan kabel listrik juicer ke colokan listrik. Begitu seterusnya. Untuk latihan ini, dapat digunakan buah-buahan seadanya sebagai media.

4. Sintesis

Setelah seluruh peserta didik dapat menguasai setiap urutan pengoperasian dan perawatan juicer, masing-masing diberi kesempatan untuk melakukan latihan keseluruhan, tidak per bagian seperti sebelumnya. Kegiatan ini dilakukan hingga seluruh peserta didik dapat melakukannya dengan lancar.

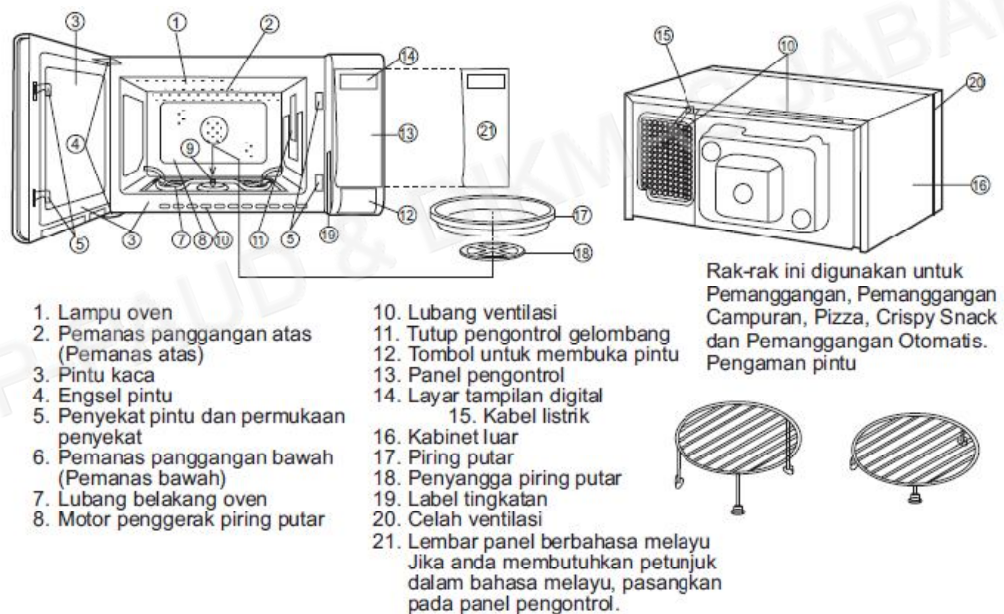
PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Mengoperasikan dan Merawat *MICROWAVE*

Mengenali Bagian-Bagian *Microwave*

Microwave adalah peralatan dapur elektrik yang digunakan untuk memasak maupun menghangatkan makanan.

Bagian-bagian microwave secara umum terdiri dari:



Gambar Bagian-Bagian Microwave

Cara Mengoperasikan Microwave

1. Tutup pintu microwave dengan sempurna
2. Sambungkan kabel listrik microwave ke colokan listrik

3. Pilih temperatur yang dikehendaki dengan menekan tombol PREHEAT
4. Tekan tombol INSTANT COOK/ START
5. Pemanasan selesai. Lalu buka pintu microwave dan masukkan kue yang ingin dibakar
6. Tutup kembali pintu microwave
7. Tekan tombol CONVEC sebanyak 1 (satu) kali. Jika ingin mengubah temperatur, tekan tombol CONVEC hingga temperatur yang diinginkan muncul di layar microwave
8. Masukkan waktu pembakaran yang diinginkan
9. Tekan tombol INSTANT COOK/ START
10. Bila pembakaran selesai, angkat kue dari microwave
11. Cabut kabel listrik dari colokan listrik

Cara Merawat Microwave

1. Matikanlah mesin dan cabut kabel steker listrik sebelum dibersihkan. Jika memungkinkan, buka pintu microwave untuk menonaktifkan microwave selama proses pembersihan berlangsung
2. Bersihkan bagian luar microwave dengan sabun lembut, air hangat dan kain lembab. Hindari penggunaan bahan pembersih dengan unsur kimia yang keras
3. Lap pintu dan jendela microwave, sekat pintu serta bagian lainnya dengan kain lembab untuk membersihkan tumpahan atau percikan makanan
4. Bersihkan panel kontrol dengan kain lembab
5. Bersihkan dinding bagian dalam dengan kain halus dan air hangat
6. Cuci piring putar/ pegangan pemutar dengan air sabun yang lembut, kemudian keringkan

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat microwave dengan menggunakan metode global bagian

1. Pembukaan

Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat microwave di hadapan peserta didik dengan melakukan demonstrasi langsung.

2. Percobaan

Masing-masing peserta didik belajar cara mengoperasikan dan merawat microwave sesuai petunjuk yang diberikan pendidik.

3. Ulasan

Pendidik mengajak peserta didik untuk mengungkapkan masalah-masalah yang ditemui selama melakukan percobaan mengoperasikan dan merawat microwave. Penekanan dilakukan pada masalah-masalah yang ditemukan setiap peserta didik agar dapat dilatih secara terpisah juga. Pengkoreksian atau diskusi yang dilakukan pada tahap ini lebih bersifat individual, sehingga setiap peserta didik akan melihat kekurangannya masing-masing.

4. Melatih Bagian

Kesalahan-kesalahan yang masih terjadi atau ditemukan pada tahap percobaan dilatihkan kembali kepada peserta didik secara bagian. Misalnya, bila ada seorang peserta didik yang belum dapat menutup pintu microwave dengan benar, maka yang ditekankan adalah latihan menutup pintu microwave. Demikian pula bila yang salah adalah menekan tombol-tombol microwave, maka yang dilatih adalah bagian tersebut. Pada tahap ini, masing-masing peserta didik melakukan latihan yang berbeda-beda, sesuai tahapan yang belum mereka kuasai.

5. Sintesis

Setelah latihan bagian dirasa cukup, kegiatan dilanjutkan dengan latihan keseluruhan lagi. Setiap peserta didik melakukan latihan mengoperasikan dan merawat microwave secara berurutan kembali.

6. Pemantapan

Tahap pemantapan dilakukan secara berganti-ganti antara latihan bagian ke latihan keseluruhan, kemudian kembali ke latihan bagian dan seterusnya.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Mengoperasikan dan Merawat **BLENDER**

Mengenal Bagian-bagian Blender

Blender merupakan alat rumah tangga elektrik yang berfungsi untuk menghancurkan sekaligus mencampur beberapa bahan makanan sekaligus secara bersama-sama.

Sebuah blender biasanya terdiri dari:

1. Tombol ON/ OFF
2. Gelas blender
3. Tutup gelas
4. Lubang pengisian pada tutup
5. Rumah motor
6. Pisau pemotong
7. Tempat kabel

Cara Mengoperasikan Blender

1. Sebelum menyalakan blender, pastikan pisau, gelas dan tutupnya harus terpasang dengan baik
2. Pasang kabel listrik pada colokan listrik
3. Tuangkan bahan makanan yang akan diolah ke dalam gelas blender dan pasang tutupnya dengan baik
4. Tekan tombol ON. Agar blender terus bekerja, tombol harus ditahan pada posisi tersebut selama waktu yang diinginkan

5. Bila dirasa cukup, lepaskan tombol ON
6. Cabut kabel listrik dari colokan listrik
7. Pindahkan bahan makanan yang telah diproses ke dalam wadah lain

Cara Merawat Blender

1. Lepaskan semua komponen blender
2. Bersihkan permukaan luar rumah motor dengan lap lembab
3. Bagian lain dapat dicuci dengan spons lembut dan cairan cuci piring kemudian keringkan
4. Setelah dicuci dan dikeringkan, gelas blender harus dipasang kembali dengan sekat berada antara blok pisau dan dasar gelas
5. Sebelum blender disimpan, gulung kabelnya pada lubang kabel di badan motor.

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat blender dengan menggunakan metode global

1. Pembukaan

Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat blender dengan menayangkan video yang diunduh dari www.youtube.com

2. Percobaan

Peserta didik dibagi ke dalam dua kelompok. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 (lima) orang. Dalam setiap kelompok terdapat 1 (satu) blender. Setiap peserta secara bergiliran mempraktekkan cara menghidupkan, mematikan dan membersihkan blender di hadapan pendidik. Untuk percobaan ini, dapat digunakan beberapa jenis buah-buahan atau bahan makanan lain.

3. Ulasan

Pendidik mengumpulkan peserta didik dan membahas masalah-masalah yang ditemui selama melakukan percobaan menghidupkan, mematikan dan membersihkan blender. Pendidik membahas kekurangan dan kelebihan yang dilakukan masing-masing peserta didik untuk memberikan gambaran terhadap percobaan yang telah dilakukan.

4. Percobaan

Peserta didik kembali ke dalam kelompoknya dan masing-masing kembali mengulang percobaan menghidupkan, mematikan dan membersihkan blender dengan perbaikan sesuai arahan yang telah diberikan pendidik. Setelah semua peserta mendapat giliran, pendidik kembali memberikan masukan terhadap percobaan masing-masing peserta didik.

5. Pemantapan

Peserta didik kembali dikumpulkan. Pendidik memberikan umpan balik untuk memantapkan keterampilan pengoperasian dan perawatan blender. Umpan balik yang diberikan berupa informasi hasil keterampilan yang telah dikuasai peserta didik

dan menyebutkan gerak tubuh peserta didik dalam mengoperasikan dan merawat *magic com* yang perlu diperbaiki.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Mengoperasikan dan Merawat *FOOD PROCESSOR*

Mengenal Bagian-Bagian *Food Processor*

Food processor adalah alat rumah tangga elektrik yang digunakan untuk mengolah bahan makanan, seperti menghancurkan, mencampur hingga mengambil sari buah.

Food processor terdiri dari:

1. Power unit
2. Drive shaft
3. Wadah penyimpan bahan makanan
4. Tutup wadah
5. Tombol ON/OFF dan P
6. Jug
7. Cincin penyegel
8. Disc blade
9. Filter
10. Kerucut

Cara Mengoperasikan Food Processor

1. Pastikan steker tidak terpasang pada stop kontak listrik
2. Letakkan drive shaft di atas power unit
3. Letakkan wadahnya. Tempatkan pegangan di belakang dan putar searah jarum jam sampai terkunci

4. Cocokkan disc blade dengan drive shaft
5. Sesuaikan tutupnya. Pastikan bagian atas drive shaft berada di tengah-tengah tutupnya
6. Pasang steker ke kontak listrik
7. Nyalakan dan pilih kecepatan sesuai kebutuhan. Gunakan tombol P (pulse) untuk putaran singkat. Bila tombol P dilepaskan, food processor tidak akan beroperasi kembali
8. Bila telah selesai, cabut kabel listrik
9. Pindahkan bahan makanan yang telah diproses ke dalam wadah lain

Menggunakan Alat Pemeras Jeruk

1. Pastikan steker tidak terpasang ke kontak listrik
2. Pasang drive shaft dan wadah ke mesinnya
3. Pasang saringan ke dalam wadah. Pastikan pegangan saringan terkunci di atas pegangan wadah
4. Tempatkan kerucut di atas drive shaft
5. Belah jeruk menjadi dua bagian
6. Pasang steker ke kontak listrik
7. Aktifkan mesin dan tekan buah ke kerucut

Cara Merawat *Food Processor*

1. Matikanlah mesin dan cabut kabel steker listrik sebelum dibersihkan;
2. Pegang pisau dan disc blade dari food processor dengan hati-hati karena sangat tajam;
3. Beberapa makanan bisa merubah warna plastik food processor. Namun hal ini normal dan tidak akan merusak plastik atau mengubah rasa makanan yang diolah. Gosok ke

dalam kain yang dicelupkan ke dalam minyak sayur untuk menghilangkan perubahan warna tersebut;

4. Bagian luar food processor dapat dibersihkan dengan lap basah, lalu dikeringkan;
5. Komponen lainnya dicuci dengan tangan, kemudian dikeringkan.

Contoh latihan pembelajaran motorik tentang mengoperasikan dan merawat food processor dengan menggunakan metode global bagian

1. Pembukaan

Pendidik memperkenalkan cara mengoperasikan dan merawat food processor di hadapan peserta didik dengan menayangkan video yang diunduh dari www.youtube.com.

2. Percobaan

Masing-masing peserta didik belajar cara mengoperasikan dan merawat food processor sesuai petunjuk yang diberikan melalui video secara utuh.

3. Ulasan

Pendidik mengajak peserta didik untuk mengungkapkan masalah-masalah yang ditemui selama melakukan percobaan mengoperasikan dan merawat food processor. Penekanan dilakukan pada masalah-masalah yang ditemukan setiap peserta didik agar dapat dilatih secara terpisah juga. Pengoreksian atau diskusi yang dilakukan pada tahap ini lebih bersifat individual, sehingga setiap peserta didik akan melihat kekurangannya masing-masing.

4. Melatih Bagian

Kesalahan-kesalahan yang masih terjadi atau ditemukan pada tahap percobaan dilatihkan kembali kepada peserta didik secara bagian. Misalnya, bila ada seorang peserta didik yang

belum dapat memeras jeruk dengan benar, maka yang ditekankan adalah latihan memeras jeruk dengan food processor. Demikian pula bila yang salah adalah memasang peralatan food processor, maka yang dilatih adalah bagian tersebut. Pada tahap ini, masing-masing peserta didik melakukan latihan yang berbeda-beda, sesuai tahapan yang belum mereka kuasai.

5. Sintesis

Setelah latihan bagian dirasa cukup, kegiatan dilanjutkan dengan latihan keseluruhan lagi. Setiap peserta didik melakukan latihan mengoperasikan dan merawat food processor secara berurutan kembali.

6. Pemantapan

Tahap pemantapan dilakukan secara berganti-ganti antara latihan bagian ke latihan keseluruhan, kemudian kembali ke latihan bagian dan seterusnya.

LEMBAR KERJA TB 1

Membuat Sarapan Pagi
dengan Makanan Berbahan Dasar Roti

Roti Bakar Selimut Telur

Bahan-bahan:

- 10 lembar roti tawar
- Coklat meses secukupnya
- Mentega secukupnya
- Keju parut secukupnya
- 2 butir telur ayam

Alat-alat:

- 2 buah sendok makan
- 1 buah pisau
- 1 buah sandwich toaster
- 1 buah kompor gas
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 1 buah serok
- 2 buah piring

Cara membuat:

- Olesi salah satu sisi semua roti dengan mentega. Gunakan sendok makan untuk mengolesinya
- Pasang-pasangkan semua roti, sehingga jumlah seluruhnya ada 5 pasang
- Untuk setiap pasang roti, taburi salah satu sisi yang telah diolesi mentega dengan meses dan sisi lainnya dengan keju parut
- Tangkupkan setiap pasang roti, kemudian olesi lagi bagian luarnya dengan mentega
- Siapkan sandwich toaster dan panggang setiap tangkup roti sesuai prosedur pemanggangan roti dengan menggunakan sandwich toaster
- Potong roti yang telah dipanggang secara diagonal menjadi 2 bagian
- Kocoklah telur di atas piring dengan menggunakan sendok
- Lumuri roti dengan telur
- Siapkan wajan di atas kompor. Olesi sedikit mentega. Bakar roti di atas wajan hingga kuning kecoklatan
- Sajikan di atas piring

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat sarapan pagi dengan makanan dasar berbahan dasar roti dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok

Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.

2. Penyajian kelas

Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat sarapan pagi dengan makanan dasar berbahan dasar roti yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.

3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat sarapan pagi dengan makanan dasar berbahan dasar roti. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas. Misalnya:

Kartu nomor 1 : 1. Menyiapkan alat dan bahan untuk praktek membuat sarapan pagi dengan makanan dasar berbahan dasar roti

2. Mengocok telur dan melumuri roti dengan telur

Kartu nomor 2 : 1. Mengolesi roti dengan mentega, meses dan keju

2. Menyalakan kompor gas dan memasang wajan di atas kompor

Kartu nomor 3 : 1. Menghidupkan sandwich toaster

2. Memotong setiap pasang roti yang telah dipanggang menjadi 2 bagian

Kartu nomor 4 : 1. Memasang-masangkan roti hingga menjadi 5 pasang
2. Memanggang roti pada sandwich toaster satu persatu

Kartu nomor 5 : 1. Membakar roti di atas wajan
2. Menghidangkan roti

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

4. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat sarapan pagi dengan makanan dasar berbahan dasar roti dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

5. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

LEMBAR KERJA TB 2

Membuat Sarapan Pagi dengan Makanan Berbahan Dasar Mie

Mie Goreng

Bahan-bahan:

- 1 bungkus mie telur kering
- 1 batang daun bawang
- 1 batang seledri
- 1 butir telur
- Kecap manis sesuai selera
- Bawang merah 4 siung
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 3 butir
- Merica secukupnya
- Garam 1 sendok teh
- Cabai merah 4 buah
- Penyedap rasa (bila diperlukan)

Alat-alat:

- 1 buah food processor
- 1 buah pisau

- 1 buah talenan
- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 2 buah baskom
- 1 buah piring

Cara membuat:

- Cuci bersih semua sayuran
- Bawang merah, bawang putih dan cabe merah diiris kecil di atas talenan untuk memudahkan proses penghancuran dengan food processor
- Masukkan bawang merah, bawang putih, kemiri, merica, garam dan cabe merah ke dalam food processor, lalu giling semua bahan ini sesuai petunjuk penggunaan food processor
- Iris bawang daun dan seledri di atas talenan, sisihkan
- Nyalakan kompor dan taruh wajan dengan sedikit minyak goreng di atas kompor
- Setelah minyak cukup panas, tumis bumbu yang telah dihaluskan oleh food processor sampai halus
- Masukkan telur dan buatlah menjadi orak arik
- Tambahkan daun bawang, seledri dan mie. Aduk rata
- Tuangkan kecap manis sedikit demi sedikit. Aduk kembali hingga rata
- Tambahkan penyedap rasa bila diperlukan sesaat sebelum api dimatikan. Aduk kembali
- Sajikan mie goreng di atas piring. Bila suka, taburi dengan bawang goreng

Untuk 2-3 porsi

Contoh pembelajaran membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar mie dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar mie yang akan diberikan kepada peserta didik. Informasi diperjelas dengan media foto-foto peragaan

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didik mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar mie yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap

kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari
Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.
7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok
Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 3

Membuat Sarapan Pagi dengan Makanan Berbahan Dasar Nasi

Nasi Kebuli

Bahan-bahan:

- Beras 500 gram
- Santan kental 250 cc
- Serai 1 batang
- Daun salam 1 lembar
- Mentega 2-3 sendok
- Daun jeruk 2-3 lembar
- Anggeh-anggeh 4 sendok makan*
- Air secukupnya
- Jahe 1 ruas
- Kunyit ½ ruas
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 6 siung
- Merica secukupnya
- Garam secukupnya

Bahan anggeh-anggeh:

- 1 sendok makan ketumbar, sangrai
- 1 sendok teh merica, sangrai

- 1/2 sendok teh jintan, sangrai
- 1/4 biji pala
- 3 butir kapulaga
- 3 butir cengkeh
- 5 cm kayu manis

Semuanya dihaluskan dengan menggunakan food processor

Alat-alat:

- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah *magic com*
- 2 buah baskom
- 1 buah sendok makan
- 1 buah food processor

Cara membuat:

- Cuci beras sampai bersih, lalu tiriskan.
- Haluskan jahe, kunyit, bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan food processor
- Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama minyak samin, serai, salam, daun jeruk, garam dan merica sampai harum.
- Masukkan beras ke dalam *magic com*. Tuangkan air, santan, tumisan bumbu dan juga anggeh-anggehe ke dalam *magic com* tersebut
- Biarkan hingga matang
- Terakhir, sajikan hangat-hangat. Bila suka, tambahkan bawang goreng

Untuk 5-6 porsi

Contoh pembelajaran membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar mie dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara menyanyikan sebuah lagu yang liriknya berisi langkah-langkah membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar nasi

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar nasi yang akan diberikan kepada peserta didik.

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didik mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat sarapan pagi dengan makanan berbahan dasar nasi yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap

kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari
Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.
7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok
Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 4

Membuat Minuman Hangat dari Buah-Buahan

Jus Jeruk Hangat

Bahan-bahan:

- 2-3 buah jeruk ukuran sedang
- Gula secukupnya
- Krimer secukupnya
- Air hangat secukupnya

Alat-alat:

- 1 buah juicer
- 1 buah blender
- 1 buah pisau
- 2 buah gelas

Cara membuat:

- Cucilah jeruk sampai bersih
- Belah jeruk menjadi 2 bagian
- Peras jeruk dengan menggunakan juicer
- Masukkan air perasan jeruk ke dalam blender. Tambahkan gula, krimer dan air hangat
- Blender semua bahan hingga tercampur rata

- Sajikan di dalam gelas

Untuk 1-2 porsi

Contoh pembelajaran membuat minuman hangat dari buah-buahan dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat minuman hangat dari buah-buahan yang akan diberikan kepada peserta didik. Informasi diperjelas dengan media foto-foto peragaan

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didiki mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat minuman hangat dari buah-

buatan yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.
6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari
Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.
7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok
Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 5

Membuat Minuman Dingin Berbahan Dasar Sayuran dan Buah-Buahan

Jus Wortel

Bahan-bahan

- Wortel 4 buah
- Jeruk lemon 1 buah
- Susu kental manis secukupnya
- Air secukupnya
- Es batu secukupnya

Alat-alat

- 1 buah juicer
- 1 buah blender
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 3 buah gelas

Cara membuat:

- Cuci wortel hingga bersih dan buang ujungnya. Jangan kupas kulitnya

- Potong wortel menjadi beberapa bagian agar memudahkan proses pengambilan sarinya dengan juicer
- Ambil sari wortel dengan menggunakan juicer sesuai ketentuan penggunaan juicer. Sisihkan
- Cucilah jeruk lemon
- Belah jeruk lemon dan peras dengan menggunakan food processor. Sisihkan. Simpan sementara di dalam gelas
- Masukkan sari wortel, sari jeruk lemon, air dan es batu ke dalam blender. Blender hingga tercampur rata
- Siapkan gelas yang telah dihias susu kental manis di sisi dalamnya sebagai pemanis
- Tuangkan jus ke dalam gelas dan sajikan

Untuk 2 porsi

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

Jus Alpukat

Bahan-bahan

- Alpukat 4 buah
- Gula secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Air secukupnya
- Es batu secukupnya

Alat-alat:

- 1 buah blender
- 1 buah pisau
- 2 buah gelas
- 1 buah sendok

Cara membuat

- Cuci alpukat hingga bersih
- Belah alpukat menjadi 2 bagian. Buang bijinya lalu kerok isinya dengan menggunakan sendok
- Masukkan alpukat, gula, susu kental manis, es batu dan air ke dalam blender. Blender hingga tercampur rata
- Tuangkan jus ke dalam gelas dan sajikan

Untuk 2 porsi

Contoh pembelajaran membuat aneka jus dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok

Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.

2. Penyajian kelas

Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat aneka jus yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.

3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat aneka jus. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas. Misalnya:

Kartu nomor 1 : 1. Menyiapkan alat dan bahan untuk praktek membuat aneka jus

2. Memblender jus alpukat

Kartu nomor 2 : 1. Mencuci dan memotong wortel

2. Mencuci dan memeras jeruk dengan menggunakan food processor

Kartu nomor 3 : 1. Memblender jus wortel

2. Menuangkan jus wortel ke dalam gelas

Kartu nomor 4 : 1. Mencuci dan mengerok daging alpukat

2. Menuangkan jus alpukat ke dalam gelas

- Kartu nomor 5 : 1. Mengambil sari wortel dengan menggunakan juicer
2. Menghias susu kental manis di dalam gelas untuk jus wortel

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

3. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat aneka jus dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

4. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 6

Membuat Cake

Rainbow Cake

Bahan-bahan

- 400 gram gula pasir
- 226 gram mentega
- 5 butir putih telur
- 375 gram tepung terigu
- 2 sdt vanilla essence
- 4 sdt baking powder
- 1/2 sdt garam
- 360 gram susu UHT
- 6 jenis pewarna makanan (merah, hijau, biru, ungu, kuning, orange)
- Cream cheese secukupnya

Hiasan di atasnya

- 100 gram mentega
- 100 gram cream cheese


Alat-alat

- 1 buah *mixer*

- 3 buah baskom
- 6 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm
- 1 buah microwave
- 1 buah pisau
- 1 buah sendok makan

Cara membuat:

- Campur tepung terigu, baking powder, vanilla essence, garam dalam 1 tempat sisihkan.
- Kocok putih telur hingga kaku, sisihkan.
- Kocok butter dan gula hingga lembut, dan tambahkan putih telur sedikit demi sedikit, aduk hingga rata.
- Bagi adonan menjadi 6 bagian, setiap adonan beri warna yang berbeda-beda. Taruh masing-masing adonan pada loyang berukuran 22 x 22 x 4 cm
- Panggang adonan selama 15 - 20 menit dengan suhu 160° C.
- Dinginkan cake dan susun secara bertumpuk sesuai warna yang diinginkan. Oleskan cream cheese pada setiap ujung atas dan bawah cake sebagai perekat
- Untuk hiasan di atasnya, kocok cream cheese dan mentega putih hingga lembut.
- Oleskan pada permukaan rainbow cake secara merata dengan menggunakan sendok atau pisau

 **Contoh pembelajaran membuat rainbow cake dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama**

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat rainbow cake yang akan diberikan kepada peserta didik. Informasi diperjelas dengan media potongan film peragaan

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didiki mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat rainbow cake yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari

Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi

harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.

7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok

Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 7

Membuat Kue Kering

Kue Keju

Bahan-bahan

- 250 gram mentega
- 300 gram tepung terigu protein sedang
- 1 butir putih telur
- 100 gram keju *edam* parut
- 100 gram keju *cheddar* parut
- 3 butir kuning telur, untuk olesan
- Margarin secukupnya untuk olesan

Alat-alat

- 1 buah *mixer*
- 1 buah baskom
- 1 buah parutan
- 1 buah sendok kayu
- 1 buah gilingan kayu
- 1 lembar plastik ukuran 1 x 1 m
- 2 buah loyang
- 1 buah pisau
- 1 buah *microwave*

- 1 buah toples kedap udara

Cara membuat:

- Kocok mentega dan putih telur di dalam baskom dengan menggunakan *mixer* hingga putih dan mengembang
- Masukkan keju *edam* parut sambil dikocok hingga rata dengan sendok kayu
- Masukkan tepung terigu, aduk perlahan dengan sendok kayu hingga tercampur rata.
- Giling adonan dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm, potong-potong dengan menggunakan pisau. Ukuran setiap kue adalah lebar $\frac{1}{2}$ cm dan panjang 2 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang datar yang telah diolesi margarin.
- Olesi atasnya dengan kuning telur, taburi keju *cheddar* parut. Panggang di *microwave* dengan suhu 160 derajat celcius selama 25 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan biarkan dingin. Simpan di dalam toples kedap udara.

Contoh pembelajaran membuat kue keju dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok
Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.
2. Penyajian kelas
Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat kue keju yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.

3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat kue keju. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas. Misalnya:

Kartu nomor 1 : Mengaduk adonan dengan *mixer*

Kartu nomor 2 : Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan

Kartu nomor 3 : Memanggang kue di dalam microwave

Kartu nomor 4 : Menggiling dan membentuk adonan menjadi potongan kecil kue

Kartu nomor 5 : Mengolesi potongan kue dengan kocokan merah telur dan menatanya dalam loyang

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

5. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat kue keju dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

6. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

LEMBAR KERJA TB 8

Membuat Makanan Berbahan Dasar Daging

Sambel Goreng Daging

Bahan-bahan:

- 500 gram daging sapi
- 3 sendok makan minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 5 sendok makan kecap manis
- 500 ml air
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah
- 3 butir kemiri

Alat-alat

- 1 buah kompor

- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 2 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah food processor
- 1 buah sendok makan

Cara membuat

- Cuci daging hingga bersih. Potong kecil-kecil sesuai selera. Sisihkan
- Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai dan kemiri dengan menggunakan food processor. Sisihkan
- Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan dengan menggunakan food processor ditambah daun salam dan lengkuas hingga harum
- Masukkan daging, masak hingga berubah warna.
- Tuangkan air. Tambahkan kecap manis, garam, gula pasir. Masak hingga daging matang dan kuah mengental. Angkat, sajikan

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat sambel goreng daging dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara menyanyikan sebuah lagu yang liriknya berisi langkah-langkah membuat sambel goreng daging

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat sambel goreng daging yang akan diberikan kepada peserta didik.

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didiki mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat sambel goreng daging yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari

Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.

7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok

Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 9

Membuat Makanan Berbahan Dasar Telur

Telur Masak Santan

Bahan-bahan

- 5 butir telur ayam mentah
- 2 batang serai, diiris
- 1 lembar daun salam
- 600 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- 6 buah cabai rawit merah
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah keriting
- 2 cm kunyit, dibakar
- 1 cm jahe
- 3 butir kemiri, disangrai

Alat-Alat

- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 1 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah food processor
- 1 buah sendok makan

Cara membuat

- Masukkan bawang putih iris, bawang merah iris, cabai merah keriting iris, kunyit, jahe dan kemiri ke dalam food processor. Haluskan.
- Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum. Masukkan santan. Masak sampai mendidih.
- Pecahkan telur satu per satu ke dalam rebusan santan. Biarkan sampai setengah matang.
- Tambahkan cabai rawit merah. Masak sampai layu. Masukkan garam dan gula pasir. Masak sampai matang.

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat telur masak santan dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat telur masak santan yang akan diberikan kepada peserta didik

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didiki mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat telur masak santan yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari

Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.

7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok

Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 10

Membuat Makanan dari Tepung

Nugget Ayam

Bahan-bahan

- 500 gram daging ayam
- 5 lembar roti tawar tanpa pinggir
- Air matang secukupnya
- 2 butir telur
- 5 siung bawang putih
- ½ sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh garam
- Penyedap rasa ayam (jika suka)
- Minyak goreng secukupnya

Bahan pelapis

- 2 butir telur, kocok lepas
- 150 gram tepung roti

Alat-alat:

- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 1 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah food processor
- 1 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm
- 1 buah dandang
- 2 buah piring
- 1 buah sendok makan
- 1 buah lemari es

Cara membuat

- Cincang daging ayam di dalam food processor hingga lumat. Sisihkan
- Haluskan bawang putih dengan menggunakan food processor. Sisihkan
- Rendam roti tawar dalam air matang sampai lunak lalu peras. Campur dengan daging ayam, bawang putih halus, bumbu dan telur lalu aduk hingga rata.
- Masukkan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak goreng dan ratakan. Kukus selama 20 menit lalu angkat dan dinginkan.
- Potong dengan bentuk sesuai selera. Celupkan ke dalam telur lalu gulingkan ke dalam tepung roti. Simpan dalam freezer.
- Saat akan disajikan. Panaskan minyak, lalu goreng nugget hingga kuning keemasan. Angkat dan tiriskan lalu sajikan dengan saus sambal.

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat nugget ayam dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok

Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.

2. Penyajian kelas

Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat nugget ayam yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.

3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat nugget ayam. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas.

Misalnya:

Kartu nomor 1 : 1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat nugget ayam

2. Menghaluskan bawang putih dengan menggunakan food processor

Kartu nomor 2 : 1. Menghaluskan ayam dengan menggunakan food processor

2. Merendam roti tawar dalam air air matang dan memerasnya

Kartu nomor 3 : 1. Mencampur roti tawar dengan daging

ayam, bawang putih halus, bumbu dan telur kemudian mengaduknya hingga rata

2. Memotong nugget yang telah dikukus, menggulingkan dalam tepung roti

Kartu nomor 4 : 1. Mengukus nugget
2. Memasukkan adonan nugget ke dalam loyang

Kartu nomor 5 : 1. Menyimpan potongan nugget kukus ke dalam freezer
2. Menggoreng nugget

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

7. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat nugget ayam dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

8. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

LEMBAR KERJA TB 11

Membuat Makanan dari Sayuran

Salad Sayuran

Bahan-bahan

- Selada lettuce secukupnya
- 3 buah wortel
- 3 buah tomat
- 3 buah paprika merah / hijau
- 2 buah jagung manis
- 2 buah mentimun
- Keju secukupnya

Dressing

- Mayonais secukupnya*
- 1 sendok teh air jeruk nipis / lemon
- 3 sendok makan susu kental manis putih
- 2 sendok makan saus tomat
- 1 sendok makan saus sambal
- Merica bubuk secukupnya

Bahan mayonais

- 2 butir kuning telur

- ½ sendok teh garam
- 290 ml minyak goreng
- 1 sendok makan air jeruk nipis / lemon
- 1 sendok teh mustard

Alat-alat

- 3 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah *mixer*
- 1 buah piring
- 1 buah sendok makan

Cara membuat

- Selada lettuce diiris besar-besar
- Wortel diserut kasar
- Tomat dipotong sesuai selera
- Paprika dipotong sesuai selera
- Jagung manis dipipil
- Mentimun dibuang bijinya dan dipotong sesuai selera
- Keju dipotong kotak-kotak kecil
- Tata sayuran di atas piring
- Tuangi dengan dressing, lalu siap disajikan. Lebih nikmat dihidangkan dalam keadaan dingin
- Cara membuat mayonais: Kuning telur dan mustard di *mixer* dengan kecepatan rendah hingga lembut dan tercampur. Tambahkan minyak setetes demi setetes sambil diaduk hingga tercampur rata. Jika adonan mayonais sudah mengembang, masukkan perasan air jeruk lemon. Kocok hingga tercampur rata. Mayonais siap digunakan

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat salad sayuran dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat salad sayuran yang akan diberikan kepada peserta didik.

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didik mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat salad sayuran yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap

kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari
Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.
7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok
Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

LEMBAR KERJA TB 12

Membuat Makanan Berbahan Dasar *Seafood*

Cumi Pedas Masak Kemangi

Bahan-bahan

- 500 gram cumi-cumi ukuran sedang
- 100 gram daun kemangi
- 1 sdm air jeruk nipis
- 100 ml air
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit (bisa disesuaikan selera)
- 3 butir kemiri sangrai
- 1 cm jahe
- 1 sdt asam
- 1/2 sdt terasi


Alat-alat

- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 2 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan
- 1 buah sendok makan
- 1 buah food processor

Cara membuat:

- Lepas kepala cumi, bersihkan tinta dan buang bagian tengahnya. Lepas kulit cumi, iris berbentuk cincin. Lumuri dengan jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Cuci bersih kembali.
- Haluskan bawang merah iris, bawang putih iris, cabai merah iris, cabai rawit, kemiri sangrai, jahe, asam dan terasi dengan menggunakan food processor
- Tumis bumbu yang telah dihaluskan tersebut di atas wajan hingga harum, aduk-aduk.
- Masukkan cumi dan tumis hingga daging terasa kaku.
- Tambahkan air, masak hingga air menyusut dan daging cumi-cumi empuk.
- Tambahkan gula dan garam sesuai selera
- Sesaat sebelum diangkat, tambahkan daun kemangi.
- Sajikan

Untuk 5 porsi

 **Contoh pembelajaran membuat cumi pedas masak kemangi dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama**

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara melakukan peragaan gerakan-gerakan dalam melakukan keterampilan kerumahtanggaan yang akan dipelajari (tanpa alat)

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat cumi pedas masak kemangi yang akan diberikan kepada peserta didik.

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok

Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara

4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didik mengerjakan tugas

Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat cumi pedas masak kemangi yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.

5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.

6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari

Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.

7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok

Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR

LEMBAR KERJA TB 13

Membuat Sup

Sup Krim Jagung

Bahan-bahan

- 1 sdm mentega
- 20 g bawang bombay
- 200 g biji jagung manis
- 250 ml kaldu daging
- 400 ml susu segar
- 100 g daging tetelan sapi, potong kecil
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 20 gram keju cheddar parut

Alat-alat

- 1 buah kompor
- 1 buah wajan
- 1 buah susuk
- 2 buah baskom
- 1 buah pisau
- 1 buah talenan

- 1 buah sendok makan
- 1 buah parutan
- 1 buah panci
- 1 buah sendok sayur
- 1 buah sendok makan
- 1 buah blender

Cara membuat

Cincang bawang bombay dengan menggunakan pisau, lalu tumis hingga layu. Angkat.

- Masukkan ke dalam mangkuk blender.
- Tambahkan kaldu daging dan jagung, proses hingga halus.
- Tuang ke dalam panci.
- Tambahkan susu segar dan daging tetelan sapi, masak di atas api sedang hingga mendidih.
- Tambahkan merica, pala dan garam. Didihkan kembali. Angkat.
- Taburi keju parut.
- Sajikan hangat.

Untuk 3-4 porsi

Contoh pembelajaran membuat sup krim jagung dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok

Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.

2. Penyajian kelas

Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat sup krim ayam yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.

3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat sup krim ayam. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas. Misalnya:

Kartu nomor 1 : 1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat sup krim jagung

2. Menuangkan sup krim ke dalam mangkuk

Kartu nomor 2 : 1. Mencincang bawang bombay dengan menggunakan pisau

2. Memarut keju

Kartu nomor 3 : 1. Menumis bawang bombay

2. Menaburkan parutan keju di atas sup krim jagung

Kartu nomor 4 : 1. Memblender bawang bombay dengan

kaldu daging dan jagung

2. Memotong daging tetelan sapi

- Kartu nomor 5 : 1. Mendidihkan hasil blenderan bawang bombay, kaldu daging dan jagung ditambah susu serta daging tetelan sapi
2. Menambahkan merica, pala dan garam ke dalam didihan hasil blenderan

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

4. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat sup krim jagung dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

5. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

LEMBAR KERJA TB 14

Membuat Puding Panas

Puding Panas Apel

Bahan-bahan

- 150 gram apel malang
- 75 gram gula pasir
- 50 ml air
- 300 ml susu cair
- 1/2 sendok makan maizena
- 3 butir telur
- 1/4 sendok teh garam
- 75 gram gula pasir
- Margarin secukupnya

Alat-alat

- 1 buah kompor
- 1 buah panci
- 1 buah sendok sayur
- 2 buah baskom
- 1 buah *mixer*
- 1 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm
- 1 buah pisau

- 1 buah talenan
- 1 buah sendok makan
- 1 buah microwave

Cara membuat

- Apel dipotong kotak-kotak kecil
- Untuk alas puding, gosongkan gula pasir pada sebuah panci di atas kompor. Tuang air. Aduk sampai gula larut dengan sendok sayur. Tambahkan apel. Aduk rata. Angkat. Simpan di dalam loyang yang sebelumnya diolesi margarin. Sisihkan
- Larutkan maizena dengan susu cair. Sisihkan. Kocok lepas telur, garam, dan gula pasir. Tambahkan larutan susu cair dan maizena sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
- Tuang adonan tersebut di atas apel. Letakkan di loyang yang diberi sedikit air. Bakar di microwave dengan suhu 150 derajat Celsius 60 menit sampai matang.

Untuk 5 porsi

Contoh pembelajaran membuat puding panas apel dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode belajar bersama

1. Pengantar

Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran diiringi dengan memotivasi peserta didik. Motivasi dilakukan dengan cara menyanyikan sebuah lagu yang liriknya berisi langkah-langkah membuat puding panas apel

2. Menyajikan informasi kepada peserta didik tentang materi pembelajaran

Pendidik menjelaskan aturan main dari tugas membuat puding panas apel yang akan diberikan kepada peserta didik.

3. Membagi peserta didik ke dalam 2 (dua) kelompok
Pendidik membagi peserta didik ke dalam kelompok yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Perhatikan komposisi heterogenitas setiap kelompok, seperti tingkat kemampuan, usia, pendidikan dan lain-lain, sehingga heterogenitas setiap kelompok menjadi setara
4. Membimbing kelompok-kelompok belajar pada saat peserta didik mengerjakan tugas
Setiap peserta didik berkumpul pada kelompoknya masing-masing. Pendidik memberikan lembar kerja kepada setiap kelompok, berisi tugas membuat puding panas apel yang harus dilaksanakan setiap kelompok beserta langkah-langkahnya.
5. Setiap kelompok mengerjakan tugas yang diberikan pendidik secara bersama-sama. Pendidik tetap memantau kerja setiap kelompok sambil memberikan bimbingan terhadap hal-hal yang belum dimengerti atau masih salah.
6. Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang dipelajari
Setelah tugas selesai dilaksanakan, pendidik mengumpulkan kembali semua peserta didik untuk mengevaluasi hasil kerja setiap kelompok, apakah masih ada yang belum memenuhi harapan atau sudah sesuai dengan kompetensi yang perlu dicapai.
7. Memberikan penghargaan pada hasil belajar peserta didik, baik individu atau kelompok
Pendidik memberikan penghargaan kepada anggota kelompok terbaik dan/ atau kelompok terbaik dalam melaksanakan tugas tersebut. Penghargaan dapat berupa pujian atau hadiah.

LEMBAR KERJA TB 15

Membuat Puding Dingin

Bubur Buah

Bahan-bahan:

- 300 ml susu cair
- 100 gram beras
- 200 gram jambu biji
- 1/4 sendok teh garam
- 100 gram gula pasir

Pelengkap

- 75 gram nenas, dipotong kotak-kotak
- 25 gram nata de coco (manisan kelapa)

Alat-alat

- 1 buah kompor
- 1 buah panci
- 1 buah juicer
- 1 buah blender
- 1 buah food processor
- 1 buah lemari es
- 1 buah pisau

- 1 buah talenan
- 1 buah baskom
- 1 buah sendok makan
- 1 buah sendok sayur

Cara membuat

- Hancurkan beras pada food processor hingga diperoleh tepung beras. Sisihkan
- Jambu batu dibelah menjadi 4 bagian. Masukkan pada juicer hingga sarinya diperoleh
- Masak susu, tepung beras, jambu biji, garam, dan gula pasir. Masak sambil diaduk hingga meletup-letup. Angkat dan bekukan di lemari es
- Blender hingga halus.
- Sajikan bersama nata de coco dan potongan nanas

Untuk 3-4 porsi

Contoh pembelajaran membuat bubur buah dengan menggunakan pembelajaran kooperatif metode turnamen permainan tim

1. Pembentukan kelompok
Peserta didik dibagi ke dalam 2 (dua) kelompok. Kelompok ini ditentukan oleh pendidik berdasarkan heterogenitas.
2. Penyajian kelas
Penyajian kelas disampaikan oleh pendidik, berupa kompetensi membuat bubur buah yang dikompetisikan dalam turnamen ini. Pada saat penyajian kelas, peserta sudah bergabung dengan kelompoknya masing-masing.
3. Permainan

Setiap anggota kelompok mendapat tugas yang berbeda-beda dalam kompetisi membuat bubur buah. Pendidik menyiapkan kartu yang diberi nomor dan diambil secara acak oleh setiap anggota kelompok. Nomor dalam kartu tersebut merupakan tugas yang harus dilakukan dalam menyelesaikan tugas. Misalnya:

Kartu nomor 1 : 1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat bubur buah

2. Menghancurkan beras dengan menggunakan food processor

Kartu nomor 2 : 1. Memproses jambu batu dengan juicer

2. Menyajikan bubur buah dengan potongan nenas dan nata de coco

Kartu nomor 3 : 1. Mendidihkan susu, tepung beras, jambu biji, garam, dan gula pasir

2. Memotong-motong nenas

Kartu nomor 4 : 1. Memotong-motong jambu biji

2. Membekukan campuran susu, tepung beras, jambu biji, garam, dan gula pasir di lemari es

Kartu nomor 5 : 1. Memblender campuran susu, tepung beras, jambu biji, garam, dan gula pasir yang dibekukan di lemari es

2. Menuangkan campuran susu, tepung beras, jambu biji, garam, dan gula pasir ke dalam mangkok

Setiap anggota kelompok dalam tim memperoleh tugas yang berbeda-beda. Namun mereka bisa saling membantu bila mendapat kesulitan.

4. Turnamen

Setiap kelompok berkompetisi dalam melaksanakan tugas yang diberikan oleh pendidik. Petunjuk kegiatan membuat sup krim jagung dijelaskan dalam bentuk lembar kerja, yang harus dilaksanakan setiap kelompok.

5. Pengakuan kelompok

Pengakuan kelompok dilakukan dengan memberikan penghargaan berupa pujian, hadiah atau bentuk penghargaan lainnya pada kelompok yang dianggap paling memenuhi kriteria yang telah ditetapkan bersama.

PP-PAUD & DIKMAS JABAR